

## La carta a cura di Andrea Ribaldone e Simone Maurelli

|   |            | L'Hamburger "Identità" Hamburger homemade, pan pizza, cipolla rossa caramellata, rucola, tomino e salsa barbecue  | Euro   | 24,00        |
|---|------------|---|--------|--------------|
| Antipasti e insalate  |            | Pescato del giorno, salsa mandorle e capperi con verdure di stagione  | Euro   | 26,00        |
| Vellutata "Parmentier" porri e patate<br>con seppia e cereali soffiati  | Euro 17,00 | Cavolfiore bruciato, salsa alle acciughe e alghe  Dessert   | Euro   | 20,00        |
| Tartare di manzo piemontese,<br>quartirolo e scalogno croccante   | Euro 16,00 | Il Babà "Identità" Babà al vapore, crema inglese alla vaniglia e sorbetto al rum  | Euro   | 12,00        |
| Manzo alla brace e salsa tonnata  | Euro 16,00 | <b>Sbrisolona</b> con farina Petra® Evolutiva e mandorle, crema alla fava Tonka e sorbetto al mandarino   | Euro   | 12,00        |
| Insalata "maritata"   |            | Torta al limone con farina Petra® Evolutiva, caramello croccante e gelato alla vaniglia   | Euro   | 12,00        |
| e terrina di animali da cortile   | Euro 16,00 | Macedonia di frutta e verdura allo zafferano e gelato allo yogurt   | Euro   | 10,00        |
| Franco Pepe per <i>Identità Milano</i>  |            | Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna  |        |              |
| Tre pizze in formato speciale ideate dal Maestro di Caiazzo   |            | S.Pellegrino 0.75   Acqua Panna 0.75  | Euro   | 3,00         |
| "Margherita Sbagliata"  | ••••••     | l nostri caffè sono Lavazza   |        |              |
| Mozzarella di bufala campana DOP, passata di pomodoro riccio, riduzione di basilico, olio extravergine d'oliva  | Euro 14,00 | Caffè espresso   Caffè decaffeinato<br>Cappuccino   |        | 3,00<br>4.00 |
| "Scarpetta"<br>Mozzarella di bufala campana DOP, fonduta di Grana Padano DOP 12 mesi,   |            |   |        |              |
| composta di pomodoro, basilico liofilizzato,<br>scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi   | Euro 16,00 | Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, pastificio Felicetti, farine Petra® Molino Quaglia, cioccolato Valrhona.  |        |              |
| "La Bucolica"  Vellutata di zucca, zucca cotta al vapore, crema di fagioli Lenzariello, cipolla di Alife croccante disidratata, radicchio, olio extravergine di oliva e peperoncino | Euro 15,00 | Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intoller e sulla presenza di prodotti lavorati da materia prima fresca sottoposta a congelamento mecabbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, è possibile cons l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. | diante | •••••        |

Primi

Secondi

di risotto in diversi gusti: Spaghettone MILANO,

Risotto "Riso Buono",

La Milanese "Identità"

Spaghettone ai 3 pomodori

Tagliatelle di Kamut Monograno Felicetti,

ragù di rana pescatrice, piselli, fave croccanti e liquirizia

Vitello con purè di patate arrosto e verdure di stagione

Lo Spaghettone è il piatto simbolo di Identità Golose Milano. Andrea Ribaldone lo ha creato durante Identità Expo. Si tratta di uno Spaghettone Monograno Felicetti condito con una crema

Euro 17,00

Euro 16,00

Euro 16,00

Euro 18,00

Euro 26,00

con crema di Zafferano 3 Cuochi, ragù di ossobuco e gremolada

crema di broccolo romano, stracciatella e grué di cacao Valrhona